Q. D. B. V.

DISSERTATIO PHYSICO-MEDICA

DE PANE SPECIATIM TRITICEO,

JVXTA

PRINCIPIA, DIFFERENTIAS, VSVM, ATQVE ABVSVM SPECTATO,

QVAM

MAGNIFICO VNIVERSITATIS RECTORE ET PRO-CANCELLARIO,

REVERENDISSIMO ET PER-ILLVSTRI DOMINO,

DOMINO

CHRISTOPHORO IGNATIO DE GVDENVS,

EPISCOPO ANEMORIENSI,

EMINENTISS. ARCHI-EPISCOPI ET PRINC. ELECT. MOGVNT. PER THVRINGIAM, HASSIAM ET EICHSFELDIAM IN PONTIFICALIBVS VICARIO GENERALI, CONSIL. ECCLES. SVFFRAGANEO ET SIGILLIFERO ERFORDIENSI, J. V. D. INSIGN. ECCLES. COLLEG. AD S. SEVER. CAN. CAP. ET SCHOLAST.

GRATIOSÆ FACVLTATIS MEDICÆ IN HAC PERANTIQVA HIERANA INDVLTV

SVB PRÆSIDIO

DN. IVONIS JOANNIS STAHL,

PHIL. ET MED. DOCT.

PROFESS. PVBL. EXTRAORD.

FAVTORIS ET PRÆCEPTORIS AD ARAS DEVENERANDI,

PVBLICÆ ERVDITORVM PERLVSTRATIONI COMMVNICABIT

RESPONDENS

JO. FRIDERICVS TENZEL, *Jur. Utr. & Med. Cult.*

Thuringo-Erfordienſis,

DIE XXIV. MAJI M DCC XXVII.

IN AVDITORIO MAJORI COLLEGII MAJORIS HORIS CONSVETIS.

ERFORDIÆ, Typis GROSCHIANIS, Acad. Typogr.

Q. D. B. V.

DISSERTATIO PHYSICO-MEDICA

DE PANE SPECIATIM TRITICEO,

IVXTA

PRINCIPIA, DIFFERENTIAS, VSVM, ATQVE ABVSVM SPECTATO,

QVAM

MAGNIFICO VNIVERSITATIS RECTORE ET PRO-CANCELLARIO,

REVERENDISSIMO ET PER-ILLVSTRI DOMINO

DOMINO

CHRISTOPHORO IGNATIO DE GVDENVS,

EPISCOPO ANEMORIENSI,

EMINENTISS. ARCHIEPISCOPI ET PRINC. ELECT. MOGVNT. PER THVRINGIAM, HASSIAM ET EICHSFELDIAM IN PONTIFICALIBVS VICARIO GENERALI, CONSIL. ECCLES. SVFFRAGANEO ET SIGILLIFERO ERFORDIENSI, J. V. D. INSIGN. ECCLES. COLLEG. AD S. SEVER. CAN. CAP. ET SCHOLAST.

GRATIOSAE FACVLTATIS MEDICAE IN HAC PERANTIQVA HIERANA INDVLTV

SVB PRAESIDIO

DN. IVONIS JOANNIS STAHL,

PHIL. ET MED. DOCT.

PROFESS. PVBL. EXTRAORD.

FAVTORIS ET PRAECEPTORIS AD ARAS DEVENERANDI,

PVBLICAE ERVDITORVM PERLVSTRATIONI COMMVNICABIT

RESPONDENS

JO. FRIDERICVS TENZEL, Jur. Utr. & Med. Cult.

Thuringo-Erfordienſis,

DIE XXVI. MAJI A. MDCCXXVII.

IN AVDITORIO MAJORI COLLEGII MAJORIS HORIS CONSVETIS.

ERFORDIAE, Typis [illegible]

WELLCOME LIBRARY INSTITUTE

PROŒMIUM.

ERudite atque Benevole Lector! primam dum penna præſens in & cum orbe literato aleam adit, primi dum proœmii exordium ſtruit, primos dum labores academicos publicos orditur, jam enixè ſolicitat, ac exoptat capere tuam benevolentiam, tuaque benigna gaudere interpretatione: non ignorans fictum licèt Poëtarum Momum, quæcunque demum ſint, acriori ſubjicere cenſuræ, ne dicam canino dente arrodere; quin etſi res minima foret, invidi eam perſtringent oculi, ſi fortè nævum in ea inveniant; quot jam cenſuras paſſa ſunt ipſa minima omnium minima Carteſii? ita nempe proprio adhæremus ſenſui, ut, quæ noſtra non ſunt, ſæpe ſeveriùs caſtigemus cæca philautia dementati, â tali temeritate matreque calumniarum improba obſervamus: nec SS. literas, nec Juſtinianum, nec Lullium D. illuminatum, nec Hippocratem vel Galenum, nec Helmontium vel Paracelſum, nec Ariſtotelem vel alios viros eruditione atque ſtudio clariſſimos intactos; ſed quilibet fere ſibi ſoli blandiendo alios repudiat abjectosque oculo ſuperbo & invidioſo animo reſpicit;

gloriatur proprio ingenio, refert omnia ad ſuum arbitrium & exarguit calumnioſa vindictâ vel invidioſa malitia aliorum labores.

Hiſcè licèt prævisis, metumque inferre potentibus audacter ad meum propero ſcopum; confido enim in benevolentiam B. L. amicabilem, quæ vires tremulas confortabit, & calamum incapacem ſcribendi quædam, quæ ſcripta non ſunt, excuſabit. Pergo itaque animoſè ſuffultus tuo benigno favore non totus adhuc tamen absque formidine; nam vereor, te miraturum, quonam motivo ductus decreverim primam de pane diſſertationem conſcribere; noli verò mirari ſed morare recordando benevolè Diſput. Inaug. ſolidiſſimè exaſciatæ à Viro Magnif. D. JO. FRID. DEPRE, de progenie lactis, caſeo & butyro *ſcilicet; hæc præbuit anſam animumque ſtimulavit differendi de pane: nam illa quidem eruditiſſimè agit de ferculis ſanorum non tamen integris, caſeus enim & butyrum non conſtituunt fercula plena, ſed caſeus & panis ſunt optima fercula ſanis; adeoque jure merito, ne quidquam deeſſe videatur menſæ ſanorum lautæ conſiſtenti ex caſeo butyro & pane, exigentia approbat tractatum exercitatorio-academicum typis exhibere: præſertim etiam, ut per eundem principia panis intrinſeca nobis innoteſcant, ne culpemur ignorantiâ eorundem eſſentialium; turpe enim eſt in moralibus ignotum appetere; ita dedecori foret Phyſico chymico & Medico imo & aliis appetere panem, cujus conſtitutionem intrinſecam non noſcerent; ex quo tamen ferè quilibet, vel ſaltem omnes ſub noſtro viventes polo nutrimur, creſcimus, floreſcimus, ſeneſcimus: vix orimur jam veſcimur pane, vix ex matris clauſtro ſeclusis in miſera præprimis ſupellectili, ſi non panis per ſe in pultem cum aqua & butyro redactus, materia tamen ejusdem conſtitutiva*

tutiva farina pultiformis reddita apportatur; tandem vigentibus annis, vireſcente juventute, floreſcente adoleſcentia, matureſcente virilitate, caneſcente ſenectute noto notius, nullum ulli edulium niſi panis adſit; ipſe caſeus & butyrum nullum ferculum, ſed caſeus & panis ſunt optima fercula ſanis. Sit etiam convivium lautiſſimum pyramidibus bellariorum olympi magnitudine exornatum; Sint lautitiæ fæcundiſſimæ fructibus terræ prolibus arboreti excultæ; ſint voluptuoſiſſimæ nectare mannaque conditæ; ſi deficit panis, deficit ſapidiſſimum externum ciborum condimentum, deficit imo condimentum condimenti ipſius ſalis ſcilicet; hoc ipſum ſaporum principium ſine pane non ſapit, ſine pane inſipidum & quaſi inſulſum eſt. Nullum etiam melius analepticum, & confortativum ſolidius acquirendarum & reſtaurandarum virium pro ſanis pane in campo phyſico & medico reperire licet: veſcaris ferinâ, nutriaris flore & anima florum, melle dulciſſimo, reficiaris ſuaviſſimo animalium madore lacte, inebrieris cruore vitis amæniſſimo vino, ſatieris anguillis, lucium â cauda carpionem â capite lauda, ipſum Magnatum penarium perſcruteris, permetiaris macella macellorum, panis eſt primas ſine dubio alimentorum. Panis eſt ille cibus, qui perpetuò nutrit, perpetuò ſine nauſea à ſanis appetitur, cujus ſi ullum effectum admiramur, admiremur huncce: plebs enim inops & miſerè degens vitam ſe pane ⊖e vel caſeo condito in dies refocillat, in dies panem appetit, & is appetitum non ſatiat, ſed absque quaſi fine & centum annis aſſumptus ad iteratò ſumendum eſuriem acuit, cibum cœnamque meditari facit; procul hæc felicitas à Crœſo, procul à Jove opulentorum, qui quandoque inchoatim inſatiabiles ſe variis delectant epulis, luxuriâ ciborum fruuntur; prœmaturè verò ideo ſatiati, faſtidiô

ſtidiô aſſumptorum & aſſumendorum cruciantur, ut fruſtum panis vel alius cibi quaſi circumnatantis in cocytho Poëtarum edere formident, ejulantes: hic poma natamus; illi verò inopes ſinè nauſea panem avidiſſimo manducant ore non ſinè ſuaviſſimo guſtu, quod. Germ. exprimunt: Alles kan man überdrüßig werden, auſſer das Brod-Eſſen nicht. *Percipito tandem B. L. encomium panis encomiorum! Perpendite profundè æſtimationem à Creatore creaturarum ipſi exhibitam! dum Conditor panis Sanctiſſimus, dum increatum Verbum, dum Eſca Angelorum ſe panem, cibum hominis nominat Joan. Cap. 9. verſ. 35. & 48. imò, ſub panis forma latere voluit Deus, ſub creatura Creatorem abſcondere ab æternis è heu! ſtupendo miraculo SS. Deitas in SS. Euchariſtiæ Sacramento propoſuit; ita ſub finita panis ſphæra immenſum bonum, incomprehenſibilis Deitas, quam cœli capere nequeunt capitur & comprehenditur; ſub pabulo corruptibili & temperario datur prægustus æternæ beatudinis, pharmacum immortalitatis; ſub eſca corruptibili corporis animalis aſſumitur animarum refectio immortaliter perennans; ſub forma panis cibi Caro Redemptoris pretioſiſſima, convivium cœleſte peccatorem ſpiritualiter mortuum vivificans, ab æterno ſupplicio liberans offertur & aſſumitur. Cap. Joan. cit. verſ. 52. 55. & ſeqq. quod ergo inanimatum creatum Deo æſtimatius pane? hinc, ut eo nobis frui concedat, jubet mortales quotidie orare panem noſtrum quotidianum da nobis hodie. Ex his allatis rationibus, & quàm maximè, cùm fere nulli vel pauciſſimi Authores de eſſentia, principiisque panis ex profeſſo egerint, meruiſſe putamus, pauca de eodem publicè & quidem per 3. diſtincta capita diſſerere; in primo enim diverſas panis ſpecies ex diverſa materia ortas cum annexis requiſitis in*

illius

illius paratione exponemus; in 2do principia ejuſdem eſſentialia & conſtitutiva examinabimus. In 3tio panis uſum & abuſum virtutes & producta medica annotabimus, ad quod opus feliciter inchoandum & finiendum primitus Largitorem *cibi potûsquè liberaliſſimum devotiſſimè efflagito, ut mihi ſuam aſſiſtentiam paternè largiatur; 2do Lectoris benevolentiam ſine reprehenſione præſentis laboris obſervantiâ decentiſſimâ perhumaniter expeto.*

CAPUT I.

DE DEFINITIONE ET DIFFERENTIIS PANIS, EJUSQUE CAUSA MATERIALI DIVERSA ATQUE FERMENTATIONE.

§. I.

ANtequam differentes panis ſpecies recenſeam, oportebit §. ejusdem inſerere definitionem, ut omnium primò aliqualem ideam B. L. formemus, quid & de quo ſcribendi nobis animus ſit. Eſt autem panis maſſa farinacea compacta, prius mediante ∇ tepida farina liquefacta ac ſolutâ, ut plurimum fermentô panariô & in calore blando ſive chymicè dicto digeſtorio fermentata, tandem pro lubitu piſtoris vel in longum, latum, rotundum formata, accedente calore 3tii gradus in furno ſolidata, pro eſca hominis quotidiana reficiente atque nutriente propriè deſtinata. Eſt maſſa farinacea: ex farina enim quatenus ex cauſa materiali, parteque abſolutè neceſſaria, atque eſſentiali componitur panis. Sinè hac ceſſat panis eſſe maſſa farinacea, imò ceſſat panis eſſe panis. Panis eſt maſſa farinacea genericè dicta, ut panis cum pane & cæteris diſtinctis ex farina tamen confectis eduliis univerſaliter conveniat, uti ex ſequentibus patebit. λ, mediante aqua ſoluta atque liquefacta farina fer-

mentata

mentata præbet differentiam ſpecificam & modum conficiendi ſpecificum, non ſolent enim diſtincta edulia à pane farinacea licèt, fermento panario & dictis ferè collectivè ſumptis fermentari, præparari atque confici. Sin verò addimus ▽ tepidæ, calori digeſtorio, fermento panario ipſam formationem & ſoliditatem per 3 ignis gradum in clibano acquiſitam, ſignificant nobis hæccè collectivè ſumpta cauſam formalem in & extrinſecam, ipſumque panem. Per τὸ in eſcam hominis ſani ſcilicet quotidianam refectivam deſtinata deſignatur cauſa finalis; in hominis enim ejusdemque cibi gratiam piſtores, utpote cauſæ efficientes, atque formatores panis ſudant horis matutinis, depſunt anxiè farinam ▽æ permixtam, maſſam fermentatam formosè globant, globoſam redditam calori 3tii grad. committunt, in gratiam & finem prædictum, ut inquam inde cibus hominis confortativus verè balſamicus reſultet atque producatur.

§. II.

In prædicto §. affirmavi panis materiam eſſe farinam, quæ verò multiplex eſt; tametſi non quot grana individualiter frumenti, tamen quot frumenta ſpecificè diverſa, tot fere diverſæ & inter ſe differentes tum in tum extrinſecæ & farinæ & inde producti numerantur panes; ideò ut penitus omnis differentia, baſis atque fundamentum panis materiale exhauriantur, acturi erimus in principio de frumentis communiter noſtro ſub polo europæo largientibus materiam & aliis requiſitis pro conficiendo & pinſendo cibo ordinario, pane videlicet: quo modo ſperamus tandem nos optimè progreſſuros in demonſtrandis prædicti cibi principiis atque elementis conſtitutivis; quatenus ex demonſtrata cauſa materiali diverſè ſpecificata, ſi non ſcientificè, tamen phyſicè inde diverſus propullulans effectus, eò meliùs utplurimùm innoteſcit. Eſt autem.

§. III.

Imò panis omnium uſitatiſſimus, & ſanitati noſtræ con-

conveniens ex farina ſiliginea, ſive medulla ſiliginis abjectis putaminibus furfureis confectus, qui pro ſua baſi ſpecifica habet farinam ejusdem cognominis medullarem; quò enim hæc purior, nec non candidior, eò ſalubrior inde pinſitur panis, ergo medulla requiritur. conſir. id ipſum Wolffg. Wed. p. m. in theoremat. medicis; ubi aſſerit part. IV. Sect. 2. de uſu rerum non naturalium fol. 145. *panis optimus ex farina pura non adeò vetuſta, ſicca, fermentata ritè coctus, ætate medius.* Materiæ jungenda eſt forma, hæc dat eſſe rei; ita etiam, ut farina hæcce panis denominationem mereatur, imponenda eſt illi forma tum intum extrinſeca panis: ad illam inducendam coadjuvat, præſertim fermentum à pane genitum. german. Sauerteig & ▽ tepidior, verbo fermentatio cum requiſitis. Illa enim copulata ſibi in mactra farinæ permixta adjuvante calore extrinſeco digeſtorio per 8. vel 6. circiter horas diſponunt, & idoneam reddunt farinam intrinſecè recipiendi formam panis; extrinſecam ſuperaddit maſſæ farinaceæ fermentatæ formator, formando maſſam vel in longam, latam, rotundam formam; ultimò tandem opus inceptum perfectum reddit mediante 3. caloris gradu in clibano exſiccatio & ſolidatio. Clariorem panificii explicationem aſpirans adeat piſtores vel eorundem officinam, quaſi conventum, ne dicam collegium matrumfamilias, hæ ipſum ex aſſe docebunt, quanta & qualis ▽, quantum fermentum requiratur, quot horis fermentatio prologanda ſit: imò plus ab ipſis informabitur, quàm ſperavit; ne verò videar, me ex profeſſo attingere mechanismum piſtorum, deſcendo, quod & mei inſtituti eſt, ad diſquiſitionem phyſico-medicam, quem nempe ob finem fermentum & ▽ addenda ſint farinæ pro formando pane.

§. IV.

Eſt Imò ▽æ affuſio neceſſaria, ut ab ea quaſi menſtruo convenientiſſimo farinæ principia aliquatenus reſolvantur. 2dò ut aptentur pro fermentatione; absque enim humido nulla ſiccorum, uti eſt farina, ſequitur fermen-

B tatio,

tatio: omnis itaque fermentationis neceſſarium requiſitum eſt liquidum. vid. D. JOH. MAURIT. HOFFMAN. *art. Lab. chym. Altorf. C. 19. de Serm. §. V. fol. 28. ubi dicit: difficulter vel prorſus non in ſiccioribus datur fermentatio.* idem confirmat D. ALBERTUS *celeberrimus Med. in introduct. in medic. pract. ibique fundam. chym. Sect. 3. de Zymotech. p. 84. ajens requiruntur itaque ad proceſſum & actum fermentationis ſubjecta mobilia, compoſita è principio ⊖no, 🜍ſo, 🜄reo conflata, & cum 🜄ſo vehiculo diluta. &c.* eidem aſſentitur GEORG. WOLF. WED. *p. m. in pharmac. acroamat. L. 1. Sect. 3. Cap. 2. fol. 88. & 89. §. 7. dicens adeoque, duobus abſolvitur fermentatio: tritu ſolidorum, ut confringantur particulæ, & affuſione humidorum, ſicubi id opus eſt.* Opus eſt affuſione liquidi, & humidi alieni, ſi proprium atque connatum abſit; modò nominatus Author clariorem adhuc hujus theſeos explicationem iisdem locis citatis & præſertim fol. 89. docet, ſcribens: *fruſtrà expectaveris fermentationem, ſi abſit 🜄 ſive humidum.* 3tio neceſſaria eſt 🜄 affuſio farinæ, ut reſolutis, fermentatisque farinæ elementis compactio & forma panis extrinſeca rotunda vel longa, major vel minor induci poſſit: ſine liquido nec glebatur terra, nec globatur farina conſtanter.

§. V.

Fermenti tandem additamentum rationes non leves ſed valde prægnantes, quæ ſunt ſequentes, expoſtulant; nam quædam mixta in ſe & à ſua natura jamdum pollent vi atque virtute fermentativa, quale eſt muſtum, ſucc. rubi idæi. theric. &c. hinc & ſpontaneam ſine aliorum additione ſubeunt fermentationem, quædam verò tali virtute carent, hinc ſi fermentanda, adjuvanda ſunt fermento extrinſeco, excitante turgeſcentiam fermentativam; qualia ſunt pleraque ſemina: ſecale, triticum, hordeum, avena, bac. juniper. ſem. aniſ. &c. & ex illis nempe dictis frumentaceis paratæ farinæ; hæ enim licèt 🜄 dilutæ ſint, ſpontaneæ ſaltem celeriori reſiſtunt fermentationi; adeoque quoddam eandem accelerans quærendum & intitulandum

fer-

fermentum eſt, quod duplex deprehenditur liquidum vel ſolidum, fæces cereviſiæ vel vini, & fermentum panificum à germ. nuncupatum Sauerteig: de quo ibidem videri meretur GEORG. WOLF. WED. pharm. acroam. fol. 91. aſſerens, turgeſcentiam ſeu ὀργασμόν intrinſecum promoveri à fermento extrinſeco: *ſcilicet, ut ſeparatio, ità & turgeſcentia hæc eſt ſpontanea & intrinſecum agnoſcit principium; adjuvatur verò & facilitatur additione fermenti jam conſtituti &c.* pro itaque inducenda faciliùs fermentatione ipſis à principio intrinſeco fermenteſcibilibus, eligendum reſtabit fermentum ſolidum vel liquidum; primum verò maximè arridet panificum, quatenus non peregrinam farinæ inducit qualitatem juxta vulgare axioma: tale additum tali illud reddit magis tale; hoc permixtum farinæ ſolutæ atque humefactæ reddit illam fermenteſcere, conciliatque maſſæ pro parando pane ſaporem & odorem ex ſe, atque mediante fermentatione gratum acidulum, amicamque communicat pani virtutem roborandi, confortandi villos ventriculi, & liquorem ejusdem 🜔ſo acidulum: neque etiam ſcatet tam copioſis partibus inutilibus, uti fæces vini vel cereviſiæ, in apricum venientes per operationem chymicam, facta per deſtillationem adæquata ſyncriſi & dyacriſi principiorum utilium; nam ſeparatis partibus 🝆oſis ☿libus, 🜍reis plùs quàm quatuor partes 🜃 fætidæ coinquinantes maſſam ſanguineam, ſi fæcibus immaneant & hæ pro adjuvanda fermentatione farinæ addantur, reperiuntur. Fermento ordinario poteſt mente Kunckelii ſubſtitui aliud curioſæ ſàtis compoſitionis, annotat hic in ſuo labo: chym. part. IV. Cap. IV. fol. 724. dicitque ſe illud didiciſſe Argeliæ á piſtore ætate conſummato, cujus ſunt hæccè verba: und lag dem Alten ſo lange an/ biß ich das arcanum erhielte/ welches in nichts anders beſtund/ als in etwas eingekochten Hopfen/ Weitzenmehl/ das Weiſſe vom Ey/ und gar wenig Zucker. Durch dieſes/ ſagte der Alte/ könte ein Becker ein ewig währendes ferment machen.

§. VI.

Præmonitis pro inducenda farinæ fermentatione requi-

quiſitis, decidenda erit quæſtio fortaſſis eventura, cur ipſa fermentatio in paratione panis requiratur? quam decidimus partim per elogia fermentationis â celeberrimis Authoribus hinc inde conſcripta: partim per ipſos uſus ab eadem emergentes. Præmiſſa tamen fermentationis explicatione genuina, quonam modo eveniat, qui reverà ſatis non tamen ſine ratione, præſertim ſi à cauſis eandem efficientibus deſumitur, ab Authoribus diverſim explicatur: quidam enim ſtatuunt cauſam fermentationis efficientem, atque proximam motum in mixto contentarum particularum volatilium ☿lium, ſalinarum, cum reluctatione, & quaſi repulſione, reſiſtentia dicto motui particularum fixiorum: verbo ſi interpretari licet eorundem mentem, intelligunt actionem & reactionem, paſſionem & repaſſionem principiorum mixti volatilium & fixiorum; quem verò motum ſucceſſivum blandumque in actu fermentationis contingentem potius pro cauſâ formali, quàm efficiente declaro, & hæc eſt ipſa fermentatio. Alii aërem accuſant ab extra accedentem, dicentes, eſſe illum primum motûs fermentativi authorem, mediante quo ▽ utpote fluidum & per conſequens mobile ad motum impellitur, movetur & agitatur, ſuccedente tandem aliarum particularum in mixto exiſtentium fluido motu inteſtino, qui intitulatur fermentatio: aſt & hæc explicatio non omnibus arridet, cùm in dolio muſto pleniſſimo & firmiſſimè operculô munito, affirmante ipſo Celeberrimo Auth. D. ALBERTO in Zymotechnia, fermentatio contingat abſente itaque aëre externo, imò influente etiam aëre liberiori externo perpetuò, præſente etiam principio fluido ▽ſo fermenteſcibilia non fermentant perpetuò, uti vinum jam ſemel fermentatum atque defæcatum ulteriorem & perpetuam non ſubit fermentationem, præſentibus tametſi prædictis cauſis mente eorundem efficientibus, aëre & ▽; contrarium obſervatur, ſin fermentato vino fæces ejusdem comatis vinoſæ nempe addantur pro ſeparandis, purificandis, & denuò arcaniori modo chymico jungendis, fixandis principiis.

Ita

Ita ⊡ per ſe non fermentat, ſed putreſcit ſucceſſu temporis, licèt aër & ▽ adſint, addito verò fermento vel fæcibus vini, cereviſiæ, citam init fermentationem: maſſa farinacea ipſa ſive ▽ & farina ſibi permixtæ influente aëre non turgeſcunt, carentes fermentô, ſed aceſcunt, hocce verò præditæ fermentationem & orgaſmum ſtatim ſubeunt, & quæ ſunt reliqua. Quòd autem aër, utpote maxime ſubjectum mobile, minus mobile in motum ducat, atque eundem acceleret, & per conſequens, cùm in fermentatione contingat motus, eundem quòd neceſſariò coadjuvet, quis negabit? alii pro cauſa fermentationis efficiente immediata denominant acidum; obſervatione autem practica caret, quòd ⊖lia merè acida tum liquida, tum ſolida eandem inferant: bene tamen pariunt ſibi ſimile, id eſt aceſcere ſubjectum illi confuſa acida faciunt, e. g. acetum vino confuſum reddit hoccè ejusdem indolis, id eſt, producit acetum. Sin verò, non conceſſo, ſtatuendum foret eadem producere fermentationem, ſic non quâ acida, ſed quâ ⊖lia reſolvendo vinculum principiorum mixti heterogeneorum agent atque operabuntur, uti jam patebit. Alii ipſam reſolutionem particularum cujusdam compoſiti heterogenearum pro cauſa obtendunt efficiente, & immediata, meo arbitratu non ineptè dicentes, in omni ſubjecto licèt fermenteſcibili, quieſcunt principia, non inter ſe tumultuantur, nec turbas citant, quamdiu inter ſe amicè copulata atque unita exiſtunt; diſſoluta verò atque confracta fermentant fermenteſcibilia materialiter talia, ajo *materialiter;* cauſa nempe ſemper materialis, aptaque fermentare præſupponitur, quæ juxta WOLFG. WED. & alios plurimos Auth. contrarietas principiorum quocunque modo eveniens atque fundata cenſetur. Confirmat id JOH. MAVRIT. HOFFM. *in citato libro capite 9. pag. 28. dicens, ex moleculis enim omnis generis ſimpliciſſimis producta fermentationis luctam haud ineunt &c.* confractorum itaque fermenteſcibilium principia additis aliis requiſitis jam dum dictis ▽, calore, 🜁 atque fermento, ſine tædioſa mora in ſe agunt motu inteſtino atque blando, intercedente tamen

 copu

copulatore univerſali, ſecundùm plurimos Authores, 🜍 vel terrâ impediente ſimultaneam pugnam atque ferociam 🜔is acidi & alcalici, quæ contingit aliàs in efferveſcentia: ideò fruſtrà expectaveris fermentationem in ſiligine, tritico bacc. juniper. uvis &c. niſi triturentur & contringantur in partes minores; & en! hæc operatio eſt quaſi reſolutio, eſto tamen id analogicè dictum; fruſtrà inquam eandem exſpectaveris in jam dictis comminutis, ſi non mediante 🜄, menſtruo quaſi univerſali & genuino 🜔ium ulterior reſolutio adſtipulato præprimis fermento extrinſeco contingat; fruſtrà tandem deſideraveris motum fermentativum mixtorum ab aëre & calore procedentem, ſi ambo non tentent vel non ſufficiant deſtruere vinculum concordiæ principiorum 🜔inorum, acidi & alcalici, imò ipſa fermenta non turgeſcunt niſi ſoluta, ita fermentum panarium per ſe ſolum nullum inibit orgaſmum, & ſi fiat, cauſa erit reſolutio principiorum, vel ab extra vel ab intra uti in muſto ſucc. expreſſis contingit, proveniens; quamdiu enim partes viſcidæ, lentæ 🜍reæ ſpicula 🜔ium contrariorum oblinunt, atque obtundunt, tam diu mixta quieſcunt; reſolutis verò illis, modo quocunque id fiat, patet apertè, quòd 🜔lia ſibi in- & extrinſecè contraria è ſuis compedibus 🜍reis quaſi libera reddita, magis magisque partes viſcidas 🜍reas, 🜃tres ſolvant, & ita nudè absque ſufficienter cohærente involucro ſibi opponantur, qua contrarietate poſita excitatur quaſi bellum, pugna, actio & reactio, exurgit motus inteſtinus, progreſſivus, blandior efferveſcentiæ motû, qui intitulatur fermentatio. Ex his claret, quæcunque fermentationem inducunt, quòd reſolvendo agant; ita claret, quod reſolutioni, cauſæ primariæ immediatæ fermentationis in ſubjectis idoneis ſubſtent aliæ cauſæ, ùt ſubordinatæ vel miniſtræ, quales ſunt calor, fermentum, aër, liquidum, quæ reſolvendo plurimam in partem agunt & movent.

§. VII.

Intellecta cauſa efficiente motûs fermentativi, qui in mixtis contingit, effectus ejusdem ſunt attendendi, demonſtran-

ſtrantes, quòd in ſæpè dicta fermentatione reſolutio principiorum fiat; & quidem Imò cum WOLFG. WED. dicimus: *Fermentationem centra mixtorum inſtar clavis reſerare:* id eſt: quæ antea abſcondita latuêre in centris mixtorum, quæ nulla vulcani vi, opequè artificiali extorqueri potuêre, mediante fermentatione in apricum prodeunt, & progerminant; quod clariſſimè patet in muſto, hoc nullum Ω ardentem, ſed meram 🜄 ſive phlegma relicto magmate ſyrupiformi in vaſe deſtillatorio per deſtillationem chymic. fundebat; peracta verò ſolutione fermentativa primò chymicus laudabilem Ω, & ex hoc ambroſiam parat. de qua videantur BASIL. VALENT. *Chym.* Schrifften, *fol. 102.* aſſerentis ſequentia: Wer aber den feurigen Geiſt des Weins beſchlieſſen und gefangen nehmen kan, der mag ſich rühmen, er habe ein Ritter-Stück in der Chymiſchen Feld-Schlacht erhalten, und eine Victoriam und einen Triumph vieler Wiſſenſchafft mit Ehren erſtritten; Dann dieſer vegetabiliſche feurige Schwefel iſt allein der einige Schlüſſel, den metalliſchen und mineraliſchen Schwefel auszuziehen von ihren corporibus. Idem dicit. GLAVB. concentratus in diverſis locis; cujus Ω ☿lis communicationem ad alia tempora reſervamus. 2dò extorquet deſtillator cruorem 🜍reum, 🝆 rubicundum, Ω acidum, in fundo vaſis invenit 🜃 ⊖ alcalico & 🜍 figente fixiſſimo fætam atque fæcundam: quæ omnia ante fermentationem inviſibilia & indiſſolubilia chymico erant: nam partes ſpirituoſæ ſive principia ☿lia, acida atque alcalia ⊖lia ante fermentationem quaſi inviſcata & à 🜍reis partibus viſcidis detenta ligataque erant, eâdem verò peractâ 🜍reæ partes reſolutæ, recluſæ, contenta atque antecedenter firmiùs unita principia è gremio mixti artifici præbent, temerè dimittunt: inſtar clavis itaque centra fermentatio mixtorum aperit atque reſerat. Præter huncce fermentationis effectum nobilem, non minùs utilem deprehendimus, contemplantes, quòd muſtum ſive non fermentatum vinum facilè tormina, borborygmos, flatus cauſet abdominis, fibrillas ventriculi, atque inteſtinorum flaccidas reddat,

ſtimu-

ſtimulet, fermenteſcere faciat bilem, ſuccum pancreaticum, lympham inteſtinorum, unde non raro diarrhœa, dyſenteria, febres proveniunt: Contrarium facta docemur fermentatione à muſto fermentato, vino videlicet, quod tonum ventriculi, & inteſtinorum firmat, inde diarrhœam tollit; calorem eorundem & totius corporis imminutum reſtituit (hinc lac ſenum intitulatur) concoctionem naturalem ciborum adjuvat, flatus diſcutit, tormina lenit, ♎ animales depreſſos, debiles debitè aſſumptum ſerenat, vegetat, animum exhilarat, cor hominis confortat, atque lætificat: en B. L. ſyncriſin & diacriſin à natura fermentatione ſeparando partes ♀reas, & vinoſas uniendo, factam maximè utilem, laudibus digniſſimam, quis imitabitur, quis non magni æſtimabit? ſimili modo hæcce cereviſiæ non fermentatæ & defæcatæ comparari queunt. Sin ſcrutemur & regni animalis vel mineralis principia profundiùs, optimam clavem pro iisdem reſerandis, & enucleandis præbebit nobis fermentatio: hinc non veretur Auth. aureæ caten. HOMER. affirmare *part. 1. Cap. XVI. fol. 76.* Von dem Haupt-Punct, Pforten und Schlüſſel der Natur. ſeq. Derowegen iſt ohne Putrefaction oder vorhergehender Macerirung, Digeſtion oder Fermentation, (Gärung) ſie geſchehe geſchwind oder langſam, keine anatomia vera zu hoffen, in univerſalibus ſowohl, als ſpecificis, & individuis. Nè verò hoc in puncto, prolixitate culper ingrata, ad finem potiùs quàm fuſiorem hujus theoriæ explanationem, & ad objectum noſtri incepti laboris, panem videlicet devolvor; qui

§. VIII.

Ex maſſa farinacea legitimè fermentata juxta prædicta paratur, cujus farina utpote cauſa materialis ope Vulcani parum vel nihil in deſtillando de ♎ ☿li, verùm de fætidiſſimo ☍ empyreumatico chymico largitur: licèt illi ſub ʒplo addideris arenam, licèt ſine hacce eandem tum per retortam, tum per alembicum deſtillaveris, nullus hujus operæ utilis ſperandus erit effectus: prægreſſa verò fermentatio-

ne

ne ex pane laudabilem ♌ ☿lem, aurei coloris 🜍, ſive oleum, & reliqua principia activa ex centro farinæ prolicies; uti de muſto dictum & dicetur ſequent. capit. fuſius; in farina enim nondum fermentata partes viſcidæ, gummoſæ, ▽tres inſtar glutinis elementa ejusdem intrinſeca conjuncta in centro firmant, & ſervant, quam compacturam vinculumque aliàs indiſſolubile fermentatio inſtar clavis ſolvit, reſolvit. Jam ab extrinſecis ad intrinſecas noſtræ fabricæ operationes procedamus argumentantes, cùm ex omnibus ingeſtis ſyncriſi & diacriſi naturali chylus laudabilis (partes enim utiles congregantur, inutiles ab iisdem ſegregantur,) ſcaturiat, facilè liquet, hancce naturalem operationem recluſis atque reſolutis mixtorum tenaculis evenire, quam reſolutionem internam manducati cibi, univerſalis panis nempe, externa reſolutio fermentatione mediante facta certò adjuvabit, certoquè laudabiliorem ſpondebit humorem lacteum; certò denique laudatiſſimum fundamentum chylo futuro utili concedet atque parabit; quod & WOLLF. WED. in pharm, acroa. citato loco monet, ajens: *Panem non fermentatum eſſe viſcidum, lentum, gravem obſtructionibus aptum; fermentatum poroſum, levem, magis ſapidum & ſalubrem:* hæc præmonita ſunto, exigentia in productione panis fermentationem.

§. IX.

Jam principia conſtitutiva ſiligineæ farinæ & aliarum ex profeſſo & proprio labore eruenda forent, niſi ipſa materia per ſe utiliter indeſtillabilis eundem recuſaret atque impediret, nec non fructus hujus operis nullius momenti opus tædioſum redderet, præſertim etiam, cùm aliunde partim labore aliorum notum ſit, partim à vulgo etiam ſiliginem poſtponi tritico, & illam anteponi hordeo atque avenæ: exinde ſatis claret, qualia principia frumentorum atque farinarum univerſaliter judicanda ſint; nihilominus, ut & avido animo, ſciendique cupido chymico interiora mixti, ſatisfaciamus, ſic pro baſi hujus intentionis ſit deſtillatio polentæ pro deſtillando ♌ ar-

 denti

denti ſufficiens, notando: quòd ordinariè imo ſemper triticum copioſiſſimum, ſiligo pauciorem, adhuc in minori quantitate hordeum, & pauciſſimum avena præbeant ♎, hoc experientia confirmante approbat quoque de ſiligine, hordeo & avena Ludovic. citatus à ROTHIO in ſeiner gründlichen Anleitung zur chymie p. 2. S. 1. cap: IV. de 🜍 reſin. fol. 138. dicens: geſtalt er dann nemlich Ludovicus ausgerechnet hat, daß ein Waymariſcher Scheffel Rocken 90. ℔. Gerſten aber 65. ℔. ♎ ardentis gåbe, ſo bekåme man aus einen Scheffel Haber kaum 18 ℔. ex his & confirmante experientia argumentamur, principia activa parteſque utiles, uti ſunt ♎ ardentes volatiles, in tritico magis ſuperare inutiles, quàm in ſiligine, in hac longiùs antecellere partes puriores impuras, quàm in hordeo, in hoc reperiri copioſiores partes ☿les & 🜍reas quàm in avena; ideòque etiam ſecundùm hanc cauſæ materialis panis factam diviſionem & dicendorum frumentorum futuram diſtinctionem, etiam panes ex hacce confecti inter ſe differunt & excellentiâ principiorum intrinſecâ diverſè ſpecificantur, pinſuntur atque modificantur.

§. X.

Altera frumenti ſpecies excellentior præteritâ ex dictis eſt triticum: ex quo ejuſque ſubſtantia medullari poteſt deſumi cauſa materialis panis ordinarii, quem autem vulgò non ſolemus parare, ſed loco quotidiani alium modo diſtincto pinſi jubemus, nec eundem feriis ordinariis, laboribus deſtinatis ſed diebus feſtivis, Baccho quandoque conſecrandis, variiſque aromatibus conditum menſis apponimus: exemplo & nomine placentarum diverſæ compoſitionis & condituræ, quæ modo fermentationis generico & cauſa materiali univerſali farinacea cum prædicto pane ſiligineo conveniunt; diſcrepant verò & diſtinctæ viſuntur, quoad ſpeciem farinæ nobiliorem, modum conficiendi pretioſiorem, formam internam & externam differentem guſtui viſuique amabiliorem: verbo placentæ potiori fine inter bellaria & cupedias locandæ, quàm in claſſem panis, cibi ordinarii trahendæ ſunt.

§.XI.

§. XI.

Inter hæccè diſtincta edulia farinacea & differentia a noſtro pane numerandus eſt panis à ſimila ſimilagineus dictus: weiß Brod. panis eſt quatenus ex materia farinacea fermentando conficitur; diſtinctus quoad internam formam modumque conficiendi ſpecificum: locô enim fermenti panarii fæces cereviſiæ, locò ▽æ ſæpe lac, licèt non ſemper, pro excitanda fermentatione eliguntur: huic ſpeciei panariæ accedit panis biſcoctus germ. Zwiebacf: dicitur biscoctus; cùm binis vicibus, jam enim ſemel piſtus per medium diſciſſus, amygda. dulc. cortic. citr. conditus, cinam. ſem. aniſ. fænicul. cardam. impragnatus clibano calido com- & immittatur. Simili modo Sueciæ incolæ ſuum quotidianum parant panem, absque verò additis aromatibus, ſolummodo ſemel coctum per medium dividunt, & ulteriori exſiccationi, ne facilè mucidus reddatur, clibano calido exhibent.

§. XII.

Alii ex media tritici, atque ſiliginis parte farinam molunt, ex qua, additô fermentô atque ▽ fermentata, panem formant uſu in Moravia, Hungaria & Thuringia, receptiſſimum; germ. frumentum illud vocant. Gemeng-Korn ſ. gemengtes Korn: qui panis ſuam meretur laudem, quatenus participat de principiis tritici nobilioribus, quæ ipſi nullo modo deneganda ſunt: cùm firmiſſimis ſtet telis, triticum antecellere omnes alias frumentorum ſpecies virtute intrinſeca; quapropter nec in alia tellure, quàm fertili pinguique plantatur atque progerminat, ex qua principiis fœcundis fœtiſſima exſugit ea, quæ requiruntur ex conſtitutione intrinſeca atque ſeminali ad ſuam eſſentiam: hinc in terram aridam principiis activis laudabilibus privatam vel carentem triticum ſeminatum nec progerminat, nec ſe per fructum ſeminalem maturum multiplicat; nemo dat quod non habet; ita terra macra tritico principia pinguia ſulphurea vi ejus ſeminis, quæ exiguntur pro germinatione, præbere nequit. Ex quibus infertur, panem

confectum conjunctim ex farina triticea atque farrea nobiliorem eſſe pane merè ſiligineo ob principia nobiliora, magisque activa, quæ à tritico quod & ipſum illa tum virtute ſeminali poſſidet, tum à terra fœcunda habet. Imò prærogativam præ aliis frumenti ſpeciebus tritico incarnatum verbum attribuit, dum per illud in terra defoſſum glorioſiſſimam ſuam reſurrectionem portendit: dum illud Beatis atque piè viventibus aſſimilavit, dum triticeum panem mente Eccleſiæ & Theologorum pro Sacramento Euchariſtiæ elegit atque præcepit: verba conc. Carthag. cap. de Sacram. de Conſecr. diſt. 2. videnda quæ R. P. HERM. BUSENBAUM in ſua Theolog. moral. & aucta à R. P. CLAUDIO LA CROIX Tom. 5. Tract. 3. de Euchariſt. Cap. I. Dub. 3. quæſt. 78. fol. 284. ſeq. in modum exponit: *frumentum intelligit triticum &c.* item eodem cap. dub. III. fol. 282. ſuam reſolvit quæſtionem: qualis nempe debeat eſſe panis in materia Euchariſtiæ: reſpond. *ſolus panis triticeus &c.* Item FR. FRANCISC. HENNO in ſua theol. moral. Tom. 7. diſp. 2. De materia Euchariſt. quæſt. I. concluſ. 1. fol. 433. affirmat, dicens: *ſolus panis triticeus eſt materia præfata.*

§. XIII.

Tertium frumentum materiam largiens pro pinſendo pane eſt hordeum: tertium, inquam, eſt quoad noſtrum ordinem, 3tium etiam eſt quoad principia intrinſeca prædictorum frumentorum; nam illa juxta laudatum Ludovici experimentum, & quotidianam experientiam longè hoccè nobilitate antecellunt; quod nihilominus non quidem ordinariè, ſed annonæ caritate duntaxat, & in ſervitute ſevera viventibus cauſam panis materialem exhibet: licèt verò non ità magnifaciendum ſit hordeum ùt ſiligo; licet non gradum nobilitatis tritico diſputet; interim tamen non omnis eſt ei ſubtrahenda laus, cùm etiam ex illo parari queat panis nutriens atque reficiens; quod præ cæteris elucet ex hiſtoria biblica; dum Salvator mundi ſanctiſſimus in eremo per triduum populum docens, defeſſum

atque eſurientem miraculoſè 7. panibus & quidem hordeaceis refecit atque penitus exſatiavit.

§. XIV.

Ipſa avena naturæ equinæ pabulum convenientiſſimum non ex ſorte cauſæ materialis pabuli hominis quotidiani, panis videlicet, totaliter ponenda eſt: tametſi omnino affluente uberiori nominatorum frumentorum copia non in uſum atque cenſum materiæ panis eligatur; interim proſtant exempla, avenaceum egenis & provinciarum ſterilium, locorumque lapidoſorum, macrorum incolis ſuppetias ad inſtar noſtri panis ſæpe ferre; ex avena enim molunt farinam, ex qua cum fermento & ▽ panem non ità vires labeſcentes atque labefactas ob principium ſulphur. ☿le deficiens refocillantem coquunt. Huic opinioni contradicent, qui robur dictæ incolarum telluris perpenſuri ſunt. At iſtis paucis reſpondemus verbis, verum eſſe, ipſos exiſtere ſatis robuſtos atque vegetos, etſi maxima ex parte pane avenaceo ſatientur, ob cauſam Imo, quia eundem in majori copia, frequentiorique modo edunt, & ità per externam grandem quantitatem hujus panis aſſumtam, interna minor ejusdem activitas ſuppletur: quod nobiſcum affirmant, non ignorantes, in ſimili terra vitam degentes homines ordinariè majori quàm alios gaudere ad cibos appetitu, atque de alimentis cænaque frequentiori tempore meditari. Secundò, quia communiter deficiens alimentum in pane avenaceo vel alio cibo atque potu alimoniam præſtante, vel etiam copioſis pecuariis, reſarcitur, quæ ob paſcua, prata, quæ illorum locorum gramine dulci, floribusque balſamicis pleniſſima abundanti lacte, & ejus progenie caſeo, butyro dictos incolas delectant, quæ in larga doſi aſſumta, præprimis lac, præbent uberrimum nutrimentum, atque corpori humano robur adferunt generoſum. Potentiores credimus avenæ farinam continere virtutes medicamento-alimentoſas, quàm pure nutrientes, magis abſtergentes ⊖nas, quàm ♀reo-balſamicas; quod juſculo probatur avenaceo, quo utimur in

 affe-

affectibus abſterſione,correctione humorum & nutritione indigentibus v. g. in phthyſi catarrhis ſerinis, hectica, raucedine faucium &c. Nobiſcum etiam ſentire videtur D. D. Loverus Med. Ang. ſuo tempore celeberrimus ptiſanam avenaceam orbi literato ad varios abigendos morbos communicans. Haud abſimilem avenæ virtutem ipſemet in variis deprehendi infirmitatibus,epilepſiâ & præſertim malo hypochondriaco, quô quidam per decennium conjunctis infimi ventris, maximè ſiniſtri hypochondrii, inflatione, murmuribus, ſtipatis motibus ſpaſmodicis variarum partium, ſcapularum, gulæ, ventriculi, cordis, thoracis atque pulmonum laboravit, inde vomitus, inde palpitatio & lypothimia, reſpiratio difficilis, anheloſa, de die in diem fere & præprimis nocturno tempore evenit; adhibitis aliis medicamentis aperientibus, temperantibus, evacuantibus formâ decocti, infuſi, non tam felicem atque exoptatum adipiſci potuimus effectum, quàm à ptiſana compoſita ſequentis ord. experti ſumus. ℞ avenæ ſelectæ albæ terque lotæ ▽fluviali m. xij. ▽ fl. til. ſumit. pin. ana menſ. vj. ⦶♀iat. ʒß. rad. polypod. ℥j. cichor. pœon. mar. ana ℥ß. epithym. fl. pœon ana p. ij. ſem. pœon. mar. ʒij. cort. citr. ⊙rant. Cinam acut. ana ʒiß. ſand. rub. ʒiij. C. C. M. coquantur ad ſupermanent. 8. menſur. filtrentur & denuò leni carbonum △ filtrati decocti incoquatur menſura una, illud tandem filtretur ſemel vel bis, ut pellucidum reddatur; de quo mane & poſt meridiem cum vel abſque ſaccharo calide 3. minora pocula ægrotus bono cum ſucceſſu ſumſit. Ex ſimili decocto avenaceo addito Lign. ſanct. ſaſſafr. rad. chin. ſarſæparill. C. C. raſpat. ad deſiderium ægroti ophtalmiam chronicam, ſcorbuticam paſſi, egregium obtinuimus fructum atque effectum. Ex his per accidens allatis concludimus avenæ virtutes magis eſſe medicamentoſas, quàm purè alimentoſas celebrandas; per conſequens eandem non tam, ſaltem illis in locis, ubi homines pane avenaceo non aſſueti ſunt, eligendam eſſe pro materia panis, qui quotidie ſumendus, & conficien-

ficiendus potius ex tritico vel ſiligine in gratiam, ut vires per negotia atque labores depauperatæ refocillentur, & ♎us per curas corporis, animique imminuti, defatigati corroborentur, nec non reſtituantur.

§. XV.

Panis materiam tandem diſtincta â dictis noſtris frumentis & in diverſis mundi plagis reperibilia frumenta exhibent: ita enim aliud ſeminatur & metitur triticum, alia plantatur & in faſces colligitur ſiligo in Turcia, quàm noſtris in terris conſpicitur germanicis; ergo & diſtinctam à noſtra panis materiam donant, & vocantur türckiſcher Weitzen, türckiſches Korn. Poloniæ incolæ frequentiori modo ex panico germ. Heyden-Korn, molunt farinam, quæ cum ▽, & fermento in panem cedit ponderoſum, ſiccum, cœruleo-nigrum. In iisdem locis imo & aliis ex piſis molitis, vel leguminibus cæteris milio, lentibus, atque farinâ eorundem fermentatâ panem minùs uſitatum ex penuria ſiliginis vel hordei componunt. Taceo Indos oryzam atque ejusdem farinam pro pinſendo pane eligere, imò incolæ Maluccarum inſularum ex certa arbore farinam colligunt, quam farinæ oryzæ permiſcent & panem de cætero more noſtro parant. de quibus vid. JOANN. ALBRECHT von Mandeslo Morgenländiſche Reiſe Beſchreibung. L. 3. de Inſ. Java fol. 210. & de Inſulis Maluccis. fol. 223. dicentis. und weil ſonſt von Victualien nichts ſonderliches da wächſt, ohne, daß ſie aus etlichen Bäumen eine ſonderliche Art Mehl ſammlen, aus welchen ſie mit Vermiſchung ein wenig Weiß-Mehl Brod backen. In aliis locis orientalibus frumentis ſubſtituunt radices, & panem coquunt, qui vocatur caſave, de quibus exoticis panibus, cùm mei propoſiti non ſit, multa diſſerere atque conſcribere, videantur atque legantur hiſtorici.

§. XVI.

Inventis facilè eſt quid addere: ita invento pane ſimplici credibile à Patre primo omnium Adamo, facilè Po-

ſteris filiis Adæ erat, illi additamentum præbere: facilè inquam erat ex ſimplici compoſitum reddere, ex phyſico medicum conſtituere, ex quotidiano bellaria parare, hæcque menſis cibis ornatiſſimis, in diebus feſtivis apponere. Magis compoſitus atque medicus elaboratur panis, dum farinæ 🜄 liquefactæ injiciuntur ſem. aniſ. fœniculi, cumini, carvi, ⊖ culinare, cort. citr. &c. qui modus efficiendi panem medicatum hodiedum à plurimis Patribusfamilias obſervatur. Inter bellaria præter placentas numeratur panis compoſitus atque confectus ex maſſæ farinaceæ fermentatæ ℔j. Sacch. can. ℔ß. ſem. fœnicul. cardamom. excort. flavedine cort. citr. ana ℥j. Cubeb. ſ. ſ. zinzib. pulveriſ. ana ℈j. v. ʒß. Miſceantur hæccè, ſubigantur, & inferatur illis forma externa globoſa, vel alia more formandi panis, clibano tandem modo ordinario pro pinſendo immittantur; coctum huncè panem ad modum biſcocti, prius tamen in longas partes quadrarias ad craſſitiem duorum digitorum diviſum denuò clibano imponunt calido, & quaſi bis pinſunt. Germ. audit Bieſquith, Caffe-Brodt. Similem in modum centenæ aliæ atque aliæ formulæ docentes panem ordinarium inter bellaria conſtituere, recenſendæ & huic paginæ inſerendæ forent, niſi noſter finis, qui de his agere non eſt, nos avocaret, & capiti primo filum abrumpere ſuaderet; antequam verò id agamus, oportet & pani mellito locum præbere, qui ex farina ſiliginea & aliis melle fermentata conficitur diverſæ figurationis: huic maſſæ nec non adjiciuntur quoque varia aromata, amygdalæ excorticatæ, cort. citr. ſem. aniſi, zinzib. &c. creditur in Polonia optimum reperiri panem mellitum, ob ibidem abundans mel, quo largiùs, quàm in aliis Provinciis piſtores in præparando atque conficiendo dulcificando pane dicto, uti valent. Nec immemores ſimus panis azymi noſtris temporibus & per ſanctum baptiſma renatis pro communi uſu phyſico refectivo corporali obſoleti, & Judæis in veteri teſtamento & imò hucusque certis diebus feſtivis uſualis, qui abſque fermentatione & ad eandem pertinentibus præparatur.

CAPUT

CAPUT II.

DE PRINCIPIIS PANIS INTRINSECIS.

§. I.

PEr principia intrinſeca panis non attingimus dicta externa requiſita in ejusdem præparatione neceſſaria; ▽, fermentum, calorem, farinam &c. ſed per eadem intelligimus intrinſecas panis quâ mixti materialis partes, materialiter eandem conſtituentes: quæ juxta diverſam Authorum mentem, atque fundamenta explicatæ diſtinctas parturiunt ſententias atque in diverſa diſpeſcuntur principia; nam alii cum Platonicis, Peripateticis eligunt, pro principiis omnium rerum intrinſecis materialibus 4. elementa △, 🜁, ▽, & 🜃, ita & panis partes, ſive principia ex iisdem conſtare, reſpuendo aliorum doctrinam de principiis, affirmant. Alii defendunt principia mechanica; alii particulas amant Carteſianas majores, minores, minimas, quadratas, triangulares, rotundas &c. quæ fundamenta in indagandis panis elementis intrinſecis quoque defendere conantur.

§. II.

Alii denique cum Hermete, Trismegiſto dicto, Paracelſo, Helmontio, principia chymica, tum materiæ activa ⊖, 🜍, ☿, paſſiva 🜃, & ▽; tum formæ ſemen & fermentum pro principiis omnium mixtorum per conſequens & ipſius panis admittunt, perſuaſi, cùm in plurima mixtorum reſolutione chymica eadem præprimis dicta materiæ principia reperiantur, hæccè mixti materiam conſtituere debere; juxta illud, *in quod mixtum reſolvitur, ex illo conſtat.* Non tamen quidam excludunt penitus elementa, & principia Peripateticorum, ſed præſupponunt hæccè principiis chymicis. ita dicit WOLFG. WED. *in comp. chymico. fol. 13. non tollunt enim hæccè id eſt principia chymica dogmata Peripateticorum, ſed elementa ſupponunt & illuſtrant, &c.* pergit.

Cap. I. fol. 5. dicens : *ipſa ſanè elementa ſobriè explicata, cùm fundamentum habeant in re à chymicis & ſic quoque à nobis ſupponuntur imprimis groſſiora &c.* Huic erudito aſſerto noſtrum non tantummodo adjicimus votum; ſed etiam principia panis ſecnndùm normam chymicam examinabimus, quam verò absque intentione refutandi aliorum dogmata, ſed potiori fine principia noſtri ſubjecti triticei præprimis & tandem ſiliginei accuratiùs demonſtrandi elegimus. hinc

§. III.

℞. v. g. panis tritici neo-piſti, & fermentati ▽ atque fermentô panificô ℔. xxij. conſcinde & contringe eundem in partes minores magnitudine nucum avelanarum, impleatur illo ad medietatem retorta 🜄rea loricata, & deſtilla 2dum △ gradus priùs firmiter mediante luto agglutinato vaſe recipiente ex arena ſequenti modo; adhibe Imò per 6. horas primum △ gradum, quo agente obtinebis ♌ ☿lem penetrantiſſimum, & ▽ ſive phlegma volatile: elapſis 6. horis ſecundum ſubjunge △ gradum, itidemque per 6. horas modo chymico operare, ſic obſervabis ex retorta pane impleta prodire ♌ acidulum & 🝆 aurei coloris, huic △ gradui 2do 3tium adde, qui ex pane eliciet ♌ acidiorem prætéritô, inſtar nebularum more ♌uum mineralium prodeuntem; hanc △ vehementiam continua 6. horis, tandem ceſſa deſtillare, ſineque omnia frigeſieri; retortam frigefactam appoſito vaſe recipiente capaciſſimo committe per 6. 8. horas △i aperto 4. gradûs, quo mediante adhuc ♌ acidi nebuloſi & 🝆 empyreumaticum atro-rubens acerrimi & ſubacidi ſaporis in conſpectum venient; in retorta cap. mort. nigrum, leve ſcoriis ♂ non abſimile ad ℔. v. ℥viiiß. reperies, hoc ⊖ fixiori alcalico, ſcatet, quod ▽ pluviali deſtillata elixandum & evaporandum eſt. Aſſervata & conjuncta panis principia denuo à ſe invicem ſeparanda veniunt, & quidem ☿lia per alembicum lege artis chymicæ in B. M. à ♌ acido, partibusque aliis fixioribus liberantur, quæ per reiteratam deſtillationem

lationem purificantur rectificantur, & ordinariè ponderant ℔. j. ℥viij. ʒviß. Abſtracto ♌ ☿li per alembicum reliqua, nempe phlegma, 🝆 æthereum aurei coloris, & ♌ acidulus ex retorta in arena 2do 🜂 gradu à fixiori quaſi minerali ♌, & 🝆 empyreumatico ſejunguntur; 3tio 🜂 gradu ex eadem retorta dictæ fixiores partes 🜃reæ, acidæ empyreumaticæ rubicundæ deſtillantur, ambo ſejuncta repetita deſtillatione modo prædicto à phlegmate ſeparantur, quo 🜔 alcalicum ex cap. mort. 🜄 pluviali extractum vix ponderans ʒij. ℈j. ſolvi & clarificari poteſt; de ♌ primo acido dephlegmato obtinentur ℔j. ℥iij. de 🝆 æthereo ad ʒvj. gaudebis. ♌ acidus cum 🝆 empyrevmatico largitur ℔j. ʒij. reliquum eſt phlegma leniter acidum. Ad eandem normam panis ſiligineus deſtillandus eſt, qui in multò minori quantitate principia præbet activa, excepto ♌ acido primo, qui activior eſt, & potentiùs linguam, quàm ♌ acidus triticei panis afficit. De panis hordeacei & avenacei vel alîus ſyncriſi & diacriſi non ſoliciti fuimus, cùm aliunde clareat Cap. Imo & §. 9. ex citato Ludovici experimento, hordeum atque avenam ob principia interna minùs activa poſtponi ſiligini. Quod attinet principia formæ chymica ſemen & fermentum, illud, cùm panis ſit mixtum vel compoſitum artificiale pro nunc excluditur, omnia enim ſemina, quæ multiplicant creaturas, à natura petuntur, & non ab arte perficiuntur, poteſt verò illa Artifex colligere & iisdem 2dum virtutes intrinſecas uti: alterum verò, ſcilicet fermentum 2dum chym. eſt diſpoſitio, quæ mediantibus mediis farinam idoneam reddit recipiendi formam panis, de quo videatur Cap. I. §. 1. & ſeq.

CAPVT III.

DE VSV, ABVSV, ATQVE PANIS PRODVCTIS.

§. I.

UNiverſalem quod attinet omnis panis uſum, ſtatuimus

mus eſſe nutricium, qui ſatis ſuperque in procemio demonſtratus, per quotidianam experientiam utpote rerum omnium optimam Magiſtram confirmatus eſt, & denique hic effectus dicto & ſtatuto ſacrarum literarum in ſudore vultûs tui panem (ſin interpretari licet, id eſt cibum nutrientem refocillantem) comedes, probatur. In ſudore primus omnium Parens ex decreto divino juſtiſſimo terram colere, fodere incepit, arando, conſeminando tellurem deſudavit, ut potiori fine, â quo denominatio laboris orditur, frumentum colligere atque metere, & ex eodem productum nutricium panificum conficere potuerit. In ſudore etiam quilibet noſtrûm ob primum Protoplaſti, proh dolor! peccatum cunctas actiones eò dirigit, ut acquirat in ſudore ſui vultûs nutrimentum, quod optimè præbet panis. Tametſi hiſtorici diſſitarum Provinciarum nos certiores reddant, quòd incolæ earundem non materiâ farinaceâ, multò minùs pane utantur, ſed huic ex penuria farinæ alios pro commoditate atque conſuetudine loci, & ſubjectorum ſubſtituant cibos; Tametſi inquam individua rariſſima ex connata idioſyncraſia panem edere abhorreant, & locô illius jecur bovinum, vel vitulinum coctum per modum condimenti cibis addant atque manducent, uti Jenæ quondam Weſtphalenſis vixit: nihilominus tamen eſt fundatiſſimum, ob potiorem panis diſperſum uſum in plurimis Regnis, Provinciis infinitisque quaſi individuis eundem eſſe primarium cibum nutricium, mente celeberr. Prof. & Doct. FRID. HOFFI *in fundam. Med. cap. 3. de regul. ſpec. in diæta obſ. fol. 162.* dicentis: *plus alimenti eſt in pane quam in ullo alio cibo*, contra eruditiſſimum D. D. Horlacher in ſua glorioſa atque nova luce in tenebris de Diæta ſcribentem cap. V. fol. 13. panem eſſe merè accidentalem & minoris nutritionis cibum, quàm alia eſculenta ſunt. Quis demum ignorabit primorum Abavorum, Atavorum, horumque Parentum longævum vitæ curriculum; qui nihilominus paucis, credibile juxta quorundam intentionem, ut plurimùm pane vel ſaltem farinaceis,

cibis, fructibusque hortenſibus, animalium madore, lacte ſuavi contenti fuêre. Ipſemet hodiedum viventes octogenarios, nonagenarios in alpibus, celſiſſimis Hungariæ montanis, ſimili cibo ſe reficientes obſervavi; verumtamen non ajimus, quod noſtri primi Parentes & alii primis maximè ſæculis viventes penitus eſum carnis neglexerint, aſt hoc ſolummodo defendimus, panis uſum ab illis frequentius præ aliis cibis electum fuiſſe. Manet itaque ratum, quòd ex pane nutrimentum univerſale, mente plurimorum nulli cedens, mortalibus promanet atque proveniat.

§. II.

Cùm facta diacriſi, & chymica panis principiorum ſeparatione edocti ſimus, triticeum atque ſiligineum panem principiis activis, à quibus chymici virtutes mixti deſumunt, conſtare, videndum reſtat, quonam modo illi panes ſuam vim corpori noſtro communicent? & quidem dicimus, quòd principia panis ☿lia volatilia partes corporis, quæ externè ejusdem indolis, ſubtiles, ac ſpirituoſæ, materialiter reſtaurent, vegetent; hiſce debitè reſtauratis earundem motus & actio in ſenſuum organa ad poſtulatum naturæ, animæ ſuccedit, non minùs ab earundem influxu parenchymata in tono ſuo atque vigore munerantur; cruor in arteriis atque venis circulans advenientibus per chylum partibus volatilibus, mobilibus, ad motum impellitur naturalem; partes 🜍reæ, 🝆ſæ ſanguinis per aſſumptas, digeſtas inque chylum verſas partes 🜍reas 🝆ſas panis, materialiter magis redduntnr tales, à quibus derivatur materia caloris ſecundùm chymicos quàm plurimos, in ſpecie 2dùm WOLFG. WED. in comp. chym. L. 1. cap. 2. de princip. 🜍reis fol. 13. dic. *ſulphur eſt balſamum rerum, calidum vitale & centrale*: inde actio vitalis primariò calor ſuccendiculum accipit, ut vita perſiſtere poſſit; ità quoque per ſulphureo-▽ſa principia panis ipſæ partes gelatinoſæ M. S. nutrientes & præſentes augentur, & deficientes reſtituuntur: hoc modo nova perpetuaque nutritio totius corporis procuratur, ne machina ad imaginem ſui divini CREA-

TORIS ante præfixum ſuæ ætatis terminum marceſcat vel fatiſcat. Ipſa principia 🜔na acida & alcalia in manducato pane ſno munere funguntur, dum proprias partes viſcidas 🜍eas, 🝆ſas, 🜃ſtres reſolvunt & attenuent, ut commodè ora arteriarum ultima capillaria pergredi & ibidem nutrimentum, incrementum partibus ſolidispræbere valeant; imò 🜔lia à corruptione machinam humanam præſervant & ejusdem ſolidas partes cum 🜃ſtribus firmant atque roborant: de pane hordeaceo atque avenaceo parem univerſaliter, diſtinctum verò quoad efficaciam & minorem principiorum activorum quantitatem licet habere diſcurſum & formare concluſionem.

§. III.

Talem nutritionem analepticam apertè claréque poſt nimia exercitia corporis delaſſati perſentiſcunt, quicunque vel panem triticeum cum fæcibus cereviſiæ fermentatum, vel ſiligineum, vel panem biſcoctum in vino Rhenano, Hungarico vel alio macerant & aſſumunt. Quo refectivo ſtudioſus quidam loco cænæ lautioris ferè de die in diem contentus ad officia ſua maximè vegetus & capax vixit. imò ſolo panè 🜔e vel caſeo condito Agricolæ & alîus generis homines, degentes in contiuo labore ſe refocillant, ſuasque vires amiſſas recuperant; in quorum auribus omni hora edictum Dei reſonat in ſudore vultûs tui panem comedes.

§. IV.

Præter nutriendi virtutem ex pane triticeo ſecundùm WOLF. WED. in amænitatibus mater. med. cum lacte, vitello ovi, addito croco inſtituitur ſyncomiſtus, ſive cataplasma in podagricorum doloribus, topicum euporiſtum. Idem citat, libro prædicto Sect. 3. cap. XI. fol. 213. Sylvium Cent. I. num. 60. pag. 42. ajentem: plurima ſunt medicamenta, quæ per ſe nullam faciunt curam, & fortaſſis noxia ſunt, ſed applicato certo ordine unum poſt alterum magnam curam faciunt; in podagra videlicet ſequens remedium ulterius dicit ſe experimentô didiciſſe, quod ipſum

raro

rarò fefellit in podagra, confectum ex medulla panis ſiliginei cocta cum lacte, addito pulvere roſar. rubr. croco, & 🜍 roſar. applicandum cum linteo; cui cataplasmati ſubjungit tandem balneum, quod ibidem legendum, & Authori experimentum committendum. Prædictum verò topicum WEDELII magis in externis furunculis, vel abſceſſibus etiam internis tutò ſuppurandis laudamus, vel huic quod ſæpè feliciſſimo ſucceſſu deprehendimus, ſubſtituimus, præſertim in pleuritide cataplaſma ſequentis ord. In pleuritide nempe, quæ vel ex negligentia ægroti primordia ſui mali non attendentis, vel vi ſtagnantis ſanguinis eò devenit, quòd reſolutionem grummorum ſanguinis per debita internè medicamenta adhibita reſpuat, & ad ſuppurationem, quæ juvanda eſt, ſine mora tendat. ℞ medullæ panis ſiliginei in cradula triti. m. v. vel vj. lactis recent. menſ. iß. vel q. S. Herb. chærefol. melilot. fl. chamomill. lil. alb. conſciſſ. ana m. j. ficu. pingv. n. V. ſpermat. cet. ℥ij. croc. orient. ʒß. vitell. ovi. n. j. hæccè ſimul ſemel excepto croco in fine coctionis addendo, miſceantur, coquantur ad pultem; tandem intrà linteum duplicatum calidè dimidia pars, quantum æger ferre poteſt, exterius, applicetur loco, qui tutò ſuppurari poteſt: hocce applicato, aliqualiterque refrigerato topico, altera dimidia pars prædicto modo calidè ægro, partique dolenti porrigatur. Dimidietas priùs frigefacta hujus topici medicamenti affuſo lacte ſuprà carbonibus lentè calefiat, & itá reiteratis vicibus per unam alteramvè horam illius applicatio continuetur; quomodò ſemper ferè remiſſis pleuræ doloribus punctoriis cita felici cum eventu ſuppuratio, & ex rupto abſceſſu materia purulenta, per tuſſim ſine periculo ejecta, evenit: à ſimili cataplasmate nunc graſſante pleuritide maligna, obſervavimus in quibusdam ſubjectis eâdem infectis dolores punctorios ſine exſpuitione materiæ cruentæ vel purulentæ remiſiſſe & ægrotum reconvaluiſſe. Pro ſedandis doloribus, laxandisquè viis in calculo renum eodem medicamento feliciter externè applicato regioni renali & ureterum uſi fuimus.

§.V.

§. V.

Panis præprimis ſiligineus fermentatus cum fermento panario in Syllabo materiarum medicarum externè formâ cataplasmatis pro confortandis ſtomachi fibrillis eundem in modum recommendatur. ℞. v. g. panis nominati conſciſci ℥v. vel vj. imò quantum placet, ac maceretur in vino Rhenano vel vino Hiſpanico q. S. ut inde forma pultis eveniat; adde rad. calam. aromat. ℥ß. Herb. menth. pulveſat. mj. ſem. cumin. ʒij. cardamom. caryoph. aromat. cinam. acut. coſt. ver. ana ʒj. zinzib. ʒß. M. & apponatur in linteo forma cataplaſmatis regioni ſtomachali; quæ cataplaſmata in vomitu ſimplici, diarrhæa, lienteria, apepſia adhiberi poſſunt. Pani ſubſtituitur etiam fermentum panificum, & additis recenſitis conficitur ſimile cataplaſma; à quo ſat curioſum atque infrequentem effectum obſervavi in fœmina 46. annorum, conquerenti de dolore ventriculi preſſivo chronico, ejusdem intumeſcentia, ructibus &c. Sine levamine ex methodo ordinaria datis ſtomachico-carminativis, laxantibus, vomitorio, ordinavi cataplaſma ex fermento & ſuprà adductis aromatibus excepta radice calami aromat. & Herb. menth. regioni ſtomachali applicandum; quo per unam, horam circiter geſtato fœmina ad excretionem ſtimulabatur ſolitô impetuoſiùs alvinam, & locò S. V. fæcum alvinarum ad. ℔ß. meros magnitudine nucis avelanæ, & minores calculos duabus vicibus evacuavit; & poſthac reſtituta conſtanter permanſit. Approbat etiam tale cataplaſma Mynſ. in ſuo theſauro & armamentario med. chym. fol. 521. nam recipit fermenti ℥iij. bacc. junip. roſar. rubr. menth. criſp. ana ʒj. carioph. n. m. mac. ana ʒß. acet. vin. fortiſſ. q. ſ. 🝫 cumin. carv. ana ℈ß. M. f. cataplaſ. fatetur hoccè externum medicamen experientiâ ſe deprehendiſſe, ſingularem præſtare opem in ſingultu. Docent quoque Medici ex fermento & aceto vel ſucco citri, additis ſemine ſinapi, parare rubefaciens, & immixtis cantharidibus conſtituere veſicatorium.

§. VI.

§. VI.

Pro baſi ſimilis cataplasmatis eligitur non minùs panis mellitus, commixtis iis, quæ ſuprà adnumeravi, ex quibus egregium componitur externum medicamen in dictis ventriculi morbis, quô junctis torminibus ſummo levamine ægrotus paſſus colicam ex mea præſcriptione tutò atque jucundè uſus eſt. Non infrequens inſtante abortu fæmellarum gravidarum ab incarceratis uteri flatibus, debilitateque fœtûs eſt cataplasma ex pane mellito, compoſitum cum ▽ anhaltina, embryonum, herb. meliſſ. Cort. cinam. citr. ⊙rant. ſem. fænicul. cardom. excort. bacc. laur. n. m. mac. &c. maſſa verò hujus panis non piſta inſtillato cœparum ſucco, egregium in furunculis, bubonibus ♀reis vel aliis tumoribus ſuppurandis præbet ſuppurativum.

§. VII.

Cruſta panis ſiliginei leniter ſuprâ carbones toſta, affricta nuce moſch. & illita theriac. Andro. venet. internis præmiſſis debitis medicaminibus in ordine ad ſcopum roborandi, & aliqualiter fibrillas ventriculi inteſtinorum adſtringendi, regioni umbilicali in dyarrhæa, dyſenteria, & cholera præſcribitur. Imò ita toſtus nuceque moschata conſperſus panis, vel panis biſcoctus in potu cereviſiæ vel maxixime vini generoſi, ſi cæteræ circumſtantiæ admittant, aſſumptus internè medelam laxis, & humidioribus ventriculi inteſtinorumque fibris ſpondet atque communicat. Alii panem non tantùm torrent, ſed fortiori igne penitus incinerant, & addito ⊖ communi, pulv. fl. roſ. rub. ☋ deſt. caryoph. pulv. dentifricium laude dignum pro detergendis accretis in dentibus particulis flavis, & ♀reis componunt, quo, ſi alia addideris, vacillantes, nigros, cariei proximos dentes firmant, & mundant.

§. VIII.

Panes ſuprà memoratos in Cap. I. compoſitos, medicinales inſperſis varii generis ſeminibus. v. g. ſem. cumin. fæniculi Cubeb. flaved. cort. cit. ⊙rant. &c. Medici præſervandi gratiâ ſuadent valetudinariis, hypo-

chondriacis, debilitate ventriculi laborantibus &c. Adjectum ⊖ gratiorem ſaporem, & efficaciorem in fermentatione contingentem particularum viſcidarum inciſionem atque reſolutionem præſtat; quam cautelam Patresfamilias, exceptô ſi cacochymiâ ⊖ſa ſcorbutica, defluxionibus ⊖ſis, ſcabie, ulceribus laboraverint, animo ut imprimant, oportet.

§. IX.

Panem recenter piſtum, adhucque calidum in medio dividunt, & effodiunt partem medullæ, cavitatem factam implent pulv. ſem. carv. cumin. aneth. bacc. laur. fl. chamomill. &c. ꝏ Carminat. Mynſ. ad aliquot guttulas vel ⊖ vol. ꝏſ. Sylv. Eſſ. Caſtor. Zedoar. additis: hunc calidum atque dictis imprægnatum panem auribus munere ſuo deſtitutis, vel ex officio depravato tinnitu, ac ſuſurro laborantibus externè pro reſolvendis lymphæ ſtagnationibus alligant. Ipſi fronti in dolore capitis, ſi exanthemata vel defluxiones ſeroſæ non metuendæ ſint, medulla panis ſiliginei liquefacta ✝ rutac. roſac. vel bezoard. ▽ anhaltin. apoplec. additis herb. verben. betonic. rut. bacc. juniper. ſem. cumin. nucl. perſic. pulv. in forma cataplaſmatis apponitur.

§. X.

Uſitatiſſimum etiam in officinis reperitur emplaſtrum de cruſta panis, à cruſta, unde & nomen ſortitur, & variis aromatibus ſecundùm diverſa Authorum placita confectum. Juxta v. g. Montagnanum. ℞. cruſt. pan. toſtæ pulveriſat. ℥ij. maceretur in ſ. q. ✝ vini, ꝏ maſtich. ℥j. gran. maſtich. elect. herb. menth. ſpod. corall. rubr. ſandal. alb. & rub. ana ʒj. farin. hord. q. ſ. ad debitam conſiſtent. Alii adjungunt ceram, uti moris eſt in formandis emplaſtris. Nobilioris compoſitionis de cruſta panis emplaſt. adnotatum eſt in Lexic. pharm. D. D. Junckeri ſeq. ord. ℞. cruſt. pan. toſt. & in ✝ roſ. ad cataplaſ. conſiſ. coct. ℥iij. terebinth. claræ. ʒij. in qua ſtorac. calamit. ℥ß. ſoluta eſt, caryoph. aromat. ʒiij. roſ. rub. pulveriſat. ℥j. maſtich. myrh. herb. menth. n. m. ana ℥ß. ꝏ deſt. maſtich. vel balſ. peruv. ℥j. ceræ. flav. q. ſ. M. f. Emplaſt. ad vomitum; quo ſolo ſæpius in debili-

tate

tate & laxitate ventriculi, cholera, vomitu, dyſpepſia cum ſolamine ægroti uſus ſum. Vel huic ſubſtitui poteſt ſequens. ℞. Emplaſtr. de cruſt. pan. ℥j. tacamah. ſtomach. Mynſ. ana ℥ß. ſpec. diagalang. gran. maſtich. ana ʒß. 🜔 nuc. m. expreſſ. ℈j. vel ij. maſtich. caryoph. cardamom. cinam. carminat. mynſ. ana gt. iij. M. f. l. a. magd. d. in chart. incerta, pro lubitu ægroti illinendum chorio vel linteo. Ipſam trohiſcorum viperarum compoſitionem ingrediuntur micæ panis medullares triticei. Pro correctione euphorbii & illius virtutum draſticarum Monardus eligit panis maſſam fermentatam, cui impaſtat. euphorbii ℥j. maſtich. & gum. tragacant. ana ℥ß. quæ junctim pinſi jubet: ſpondet tali modo præp. & cum maſſa panis piſtum euphorbium ſuam deponere acrimoniam, ut inde tùto, ſcopo laxandi, ægris propinari valeat.

§. XI.

Inter producta panis primarium videtur occupare locum ex mente D. D. JOAN. HARTMAN. in ſua pract. chymiatrica eſſent. & 🜔 panis; inſignibus enim fol. dicti libri 105. extollit eadem laudibus in ventriculo læſo & concoctione aſſumptorum abolita; ſcribens: *ablatam concoctionem in morbis chronicis, ubi plerumque coctio ventriculi perit tota, per analogiam eſſentia panis ejusque 🜔 reſtituit eandem &c.* qui locus, cùm in laudem panis non ſolùm videri, ſed & publicè de verbo ad verbum allegari & huic diſſertationi inſeri mereatur, prolixitatem B. L. excuſabit; pergit enim citato fol. virtutes eſſentiæ panis communicare, ajens: *ille ergo, panis nempe, in dulciſſimam eſſentiam, natura dulciſſima maximè eſſentificata arripit, & 🜔 chymicè redactus pauciſſimis guttulis fermè illico in ſanguinis maſſam beneficio coctionis ſecundæ converſus diutiſſimè hominem conſervat, & nihilominus tandem coctionem reducit.* Præparatio hujus eſſentiæ efficitur ex conjunctione principiorum materiæ activorum panis triticei, ⊖ nempe, 🜍 & ☿, addita anima ☉, quæ in furno chymico 2dum gradus atque leges figuntur. Magna ſanè activitas eſſentiæ panis ex nunc adductis, ſepoſitis etiam aliis rationibus, abundè inde liquet; cùm ejusdem eſſentia ex mente Authoris citati non ſo-

ſummodo ſymptoma morbi ventriculi chronicum & ſæpè valde rebelle, appetitum abolitum tollat, & concoctionem ablatam aſſumtorum reſtituat, verùm etiam in morbis aliis chronicis appetitu, chylificatione imminutis, & abolitis ſufficiens naturæ alimentum conferat, atque ſuppeditet; quapropter, ſi fortaſſis ſimilis eſſentia panis haud ſuadenda foret, ut in morbis præſertim chronicis vel etiam acutis cauſas morbi corrigat vel educat, aut omnino morbum exſtirpet; attamen ſaltem eandem tutiſſimè pro confortandis naturæ viribus, nutrimentoque deficiente reſtituendo, cum aliis ex methodo ordinandis medicamentis quandoque ad 6. 8. gut. ægrotis propinandam eſſe, conſultum ducimus.

§. XII.

Laudem hujus eſſentiæ incomparabilis exemplis practicis confirmo; nam ægrotus hypochondriacus à me & aliis Medicis ſine ſpe reconvaleſcentiæ derelictus, patiebatur triduò convulſiones totius corporis, ſuffocatio eidem minabatur, linguæ motu deſtitutus, per conſequens aphoniâ correptus erat, anxietatibus præcordialibus ſtupendè cruciabatur, liquida infuſa pro refectione inducenda regurgitabant, ſcybala alvi inſciè profluebant, verbo omnium adſtantium & Medici ſpiritualis intentione morti & æternitati proximus exiſtebat; ab adhibitis verò per 2. horas eſſentiæ panis 5. guttulis, miraculi inſtar, quaſi è tumba vocatus, revixit, & integro anno adhuc vitam protraxit. Gemini epileptici 9. annorum etiam efficaciam hujus eſſentiæ experti ſunt, quibus Præſes præſentis diſſertationis, & diſpenſator hujus medicamenti varia ex methodo cum aliis celeberrimis Medicis ordinavi medicamina, ſed omnia deplorabili cum ſpectaculo morbus caducus per diem 10. vel 12. recidivans ſine ſolamine miſerè afflictorum eludebat; usquedum noſtram eſſentiam panis omnibus 3bus horis ad 3. guttulas porrexi, quæ citò, tutò, atque jucundè morbum abegit & eundem eluſit. Plura tentamina fida practica & fere inaudita de hacce medicina huic paginæ imprimenda forent, niſi circumſtantiæ aliæ id inhiberent.

§. XIII.

§. XIII.

Nec veremur hujus eſſentiæ continuare laudes, atque affirmare, quòd eadem ſive principia panis eſſentificata etiam præſervativè & valetudinariis ſuam largiantur opem; cùm partim ex determinata intrinſeca virtute, partim ex concentratis principiis activis panis Ω animales & vitales maximè confortentur & reſtaurentur; quibus in debito vigore conſtitutis, organa aliàs illæſa totius corporis vigent, functiones eorundem quæcunque ſecretoriæ, excretoriæ ad nutum naturæ peraguntur. Ad votum machinæ animatæ & objectorum ſuccedit ſenſus internus & externus, motus progreditur voluntarius, animalis, vitalis atque mixtus, peragitur chylificatio, nutritio, & augmentatio; omnibus enim his actionibus præſident Ω animales & vitales in debito robore conſtituti & ab eſſentia panis confortati; nihil denique hac eſſentiâ magìs ſolatioſum tum quoad longævam tùm quoad ſanam vitam, ſi vitium in organis conformationis non nimis radicatum fuerit, expoſci poterit: nec deſolatos relinquit uſus eſſentiæ panis eos, qui reconvaleſcunt à morbis chronicis, & acutis, quaſi à mortuis reviviſcentes; neque etiam ſenes, hi enim uti valetudinarii, ægroti refectione, confortatione nova indigent, quam præ aliis ex eſſentia dicta ſperandam habent, experientiâ convicti ſcribimus.

§. XIV.

Sicuti principia panis antecedenter ſimplicia, ſeparata, nova Artificis compoſitione conjuncta atque unita egregium ex eorundem craſi reſultantem effectum operantur; ita quoque ſeparata cum aliorum mixtorum principiis, & activitate genericè fere coincidunt: partes enim ☿les panis reſolvunt, ſanguinem in motum citant celeriorem, Ω animales, vitales torpidos exſuſcitant atque roborant: quod WOLF. WED. *approbat. in Pharmac. acroamat. L. 1. Sect. 3. cap. 2. fol. 90. dic. §. 3. exemplum hujus præbet idem ſecale pro pane piſtum, ſiquidem & id ſpirat acidum volatile, & ex pane hinc ſpiritus paratur acidus & analepticus.* partes 🜅ſæ ſulphureæ panis calidum noſtri corporis innatum materialiter,

& formaliter conſervant, ventriculum roborant, appetitum cient ac ſtimulant; nam 🜄, præprimis empyrevmaticum, ad gut. ij. vel iij. aſſumtum generosè flatus ventriculi diſcutit, borborygmos expellit, eſuriem cauſat. ⊖ fixum alcalicum acidis in ventriculo, M. S. hypochondriis ſtabulantibus quisquiliis luctam & interitum in- & extrinſeca contrarietate minatur; reſolvit humorum ſtagnationes, incidit pituitam, mucorem ſeri tollit, partes ♀reas disjungit, obſtructiones reſerat viarum, urinam pellit more aliorum ⊖lium, quorum reſolvere & humores fluxiles reddere eſſentiale atque texturæ illorum acutæ appropriatum eſt.

§. XV.

Ab aliis inditur auribus 🜄 panis tum aurei coloris, tum empyrevmaticum non ſine ſucceſſu in tinnitu atque ſuſurro aurium, cum goſſipio ad 3. vel 4. gut. diſcutit enim potenter vel in meatu auditorio, vel tympano, vel labyrintho ſtagnantem halituoſam lympham. Eximiè etiam laudatur ſolum 🜄 panis ex nutritionis & confortationis fine propinatum, quod verò non noſtro ſuperiùs demonſtato modo elaboratur; ſed recipiunt panem vel ſiligineum vel triticeum calidum adhuc paulò ante ex clibano extractum, quem in linteamina involvunt, & vel in fumo equino vel balneo vaporis per menſem & diutius putreſieri ſinunt, putrefactum ita panem ex alembico (meo cenſu potius deſtillandum lento △ ex retorta) deſtillant, & obtinent ♎ volatilem, & 🜄 in ſatis magna quantitate aurei coloris, quod inſtar arcani venditant pro reſtaurandis ♌bus animalibus atque vitalibus. de quo videatur tract. Anonymi inſcriptus, *Lapis vegetabilis* die höchſte Artzney aus dem Wein / auch andern Erd-Gewächſen ꝛc. *fol. 31.* ubi narrat. ſeq. de dicto 🜄 panis, ver*lutire* einen glaſenen Helm davor / und *diſtilir* das 🜄 hierüber / ſo haſt du ein vortreffliches *arcanum*, ja ich ſage / diß 🜄 *frumenti* iſt eine ernehrende Krafft / und eine Wiederaufrichtung und beſtändigmachende Verfechterinne / des ermattenen / und ſehr verſchwundenen Geiſtes des natürlichen Lebens. Imò

dictum

dictum & hìc deſcriptum ♌ volatilem & ☍ panis proclamant alii in ſuis privatis ſcriptis, ☿ vivum aliqualiter calefactum & reiteratis vicibus illis injectum figere in metallum perfectum, quod aſſertum Authori relinquimus.

§. XVI.

Alii, & quidem affirmante prædicto libello pag. 15. præparant ♌ panis cum ♌ vini, maximè ♌ animales, & vitales confortantem, ſequentem in modum; accipiunt panem recenter ex clibano extractum & adhuc calidum per medium diviſum epiſtomio dolii vino impleti imponunt, quo modo inſtar ſpongiæ, panis partes vini ☿les ſive volatiles, ♌oſas attrahit; panem in ſufficiente quantitate dictis vini principiis imprægnatum cucurbitæ alembico munitæ imponunt, & ex eodem pane l. a. in arena in vas recipiens appoſitum ♌ gaudentem principiis vini, & panis volatilibus deſtillant, qui vires corporis humani imminutas refocillat & renovat. Quidam non verentur tentare, & dicere, ope ♌ panis ſimilis fere panaceam univerſalem, aurum potabile poſſe confici; quem proceſſum taliter, qualiter communicatum poſſideo, fideliter curioſitatis gratiâ B. L.. exhibeo. ℞. v. g. ⊡, â viro ſano bibente vinum, per 1. vel 2. menſes putrefactæ urnam. ſem. hæc evaporetur lento △ ad conſiſtentiam ſyrupiformem, & immiſceatur illi ſub tripla pars ⦶, per carbones in crucibulo ignito fixati; bene ⦶ & urina ſibi permixta deſtillentur ex retorta vitrea in arena △is 1. 2. & 3. gradu, quæ operatio præbebit in principio chymico phlegma, ſubſequente tandem ♌ & ⊖ volatili ⊡ſo. In retorta remanebit cap. mort. hic ♌ reiterata deſtillatione l. a. dephlegmatur; cap. mort. ▽ pluviali deſtillata elixiviatur, per chartam bibulam filtratur, evaporatur ad ſiccitatem & remanentiam ⊖ fixi ⊡æ & ⦶, hocce ⊖ fixum calcinatur per unam alteramvè horam, & denuò anteà deſtillatus & dephlegmatus ♌ ⊡ſus illi affunditur & per unam vel 2. ſeptimanas in loco tepido invicem digeruntur; & tandem ex retorta terrea △ aperto, (ubi tamen cautè in principio cum △e procedendum

dum, aliàs vaſa rumpuntur)in vas recipiens capaciſſimum deſtillantur; liquor qui in vaſe recipiente reperitur, ⊖i remanenti in retorta refunditur,& cohobatur adhuc ſemel vel bis & aſſervatur ad uſum. Poſthac paratur hepar 🜍 ☉re ſeq. modo. ℞. cinerum clavellat. & 🜍 citrin. ana ʒvj. liquentur in crucibulo igne competenti, liquefactis injicitur ʒj. ☉is puriſſimi foliati; & dum per quadrantem horæ hæccè fuſa ſunt, effunduntur in ▽ frigidam, & in illa contenta ✢ vini præcipitantur; præcipitatum ▽ deſtillata pluviali bis vel ter edulcatur, & exſiccatur. Hæc calx ☉is in ſupra elaborato liquore tanquam menſtruo, quantùm expetit, ſolvitur; cui ſolutioni anatica portione atque pondere additur Ω panis ſequens. ℞. ▽ ex vino parati v. g. ℔iij. panis triticei optimi & recenter piſti in partes minores diſciſſi ℔ß. cinamomi acuti ℥iß. M. dig. per aliquot dies & noctes, & ex arena per alembicum l. a. deſtillentur; Ω per deſtillationem obtentus cohobetur adhuc bis ſuper panem recenter piſtum & cinamomum prædictæ doſis: & adde hunc Ω, uti dictum eſt, ſuperiori ſolutioni ☉is. Hujus poſſeſſores medicinæ illam inſignibus extollunt laudibus, panaceam intitulant, auro pro potabili eam proclamant, pro ſummo venditant cordiali; ſingulares denique & ſpecificas in quàm plurimis morbis, maxime malo hypochondriaco, melancholia attribuunt virtutes, propinantes eam in vehiculo vinoſo vel ▽ deſtillata morbo appropriata ad gr. 12. 15. Magni faciendam eſſe quoque ideo credunt, quia deſumpta eſt ex ſubjectis in toto terrarum orbe nobiliſſimis, homine nempe, vino, auro, & pane. Eundem ferè in modum ſcrutatores rerum naturalium ſubtiles, atque ſagaces medicinam ſaluberrimam componendi gratiâ, conjungunt principia panis triticei ☿lia, 🜍ea, & ⊖na anatica quantitate cum partibus eſſentialibus mannæ, urinæ vel ſanguinis hominis ſani, hiſce addunt elementa defæcatiſſima vini generoſi Hungarici, vel aliûs, quibus omnibus confuſis animam ☉is adjiciunt, eadem in phiola l. a. 2dum △ gradum figunt, & polychreſtum re-

nova-

novativum medicamen, dandum ad 1. vel 2. grana, elaborare deſudant.

§. XVII.

Curioſam & non ſatis admirandam rerum metamorphoſin mediante pane Phyſico obſervare licet, dum in ſuavem linguamque amænè titillantem florum ſuccum, mel videlicet, panis micæ injiciuntur, procreantur aëre æſtivo, vel artificialiter reddito calidiori ex duobus dictis ſubjectis brevì pòſt formicæ, ſucceſſu temporis planè alatæ; quàm vulgare, pernotumque eſt hocce experimentum tum apiariis, tum Patribusfamilias, tam arduum & ſæpe ignotum eſt Phyſico genuinam illius eruere cauſam; nam ambo panis & mel de vegetabili proſapia originem trahunt, & nihilominus conjuncta animal vivum, perfectum, laborioſum, inſerviens juxta Salomonem pro ſymbolo diligentiæ, & pigros, otioſosque ad labores exſuſcitans excudunt, formicam videlicet; quæ transmutatio fortaſſis inde habetur, quòd ex non ſentiente melle ſentiens animal, nempe formica, mediante ſemine apum in eodem latitante, procreetur; cùm ille ſuccus vegetabilis ab illapſo pane, adjuvante calore, fermentationem ſubeat, & incaleſcat, ſic ovula apum ſeminalia in illo contenta quaſi maturantur & ex illis animal quidem generatur, ſed degenerat illud ob peregrinum acceſſum calorem fermentativum in monſtroſum quaſi, vel ſaltem differens ab apibus animal, non diſſimile tamen illis in operibus certis, aſſiduitate, collectione ſuccorum vegetabilium continua.

§. XVIII.

G. WOLFG. WEDELIVS quem ob transfuſam in me doctrinam adhucdum poſt fata veneror, in affectibus oculorum, nubecula, unguiculis, pterygio laude digniſſimo cum effectu ordinavit frequenter ▽ ex vaporibus panis compoſiti, ſequentis ordinationis; ℞. maſſ. panis ſiliginei ferment. ℔ij. herb. rut. chelidon. maj. euphraſ. betonic. fænicul ana mß. mellis. ℥ß. vel ℥j. ſingula immiſceantur ac ſubigantur ſibi, modoque ordinario pinſantur; panem huncce adhuc calentem dividi,

F me-

medullam eximi juſſit, & eandem ſub duabus ſcutellis ad ligna per modum craticulæ locata poni præcepit, ſupertectâ ſcutellâ ſuperiori altiori. Vapores panis nunc deſcripti calidi ad ſuperiorem aſcendentes, ab externo aëre frigidiori condenſati ad inferiorem defluunt ſcutellam, conſtituentes ▽ ophtalmicam, quâ ſcimus fruſtra aliis adhibitis medicamentis in hacce Hierana curatum puerum, qui laboravit per integros ferè duos annos in utraque oculorum tunica cornea unguiculis; illinuntur enim hac ſubſalſa ▽ ophthalmica palpebræ, & una alteravè guttula de die bis vel ter oculis affectis pterygio inſtillatur. KVNCKELIVS docet corallia rubra, quæ per affuſa menſtrua acida dealbata fuêre, recolorari, ſi maſſæ panis pinſendæ impaſtentur & una pinſantur. Nec ſpernenda TR. corall. fine roborandi ſpiritus animales, tonumque viſcerum præparata cum ♎ panis acidulo. Simili confortandi intentione corpus ſequioris ſexùs delaſſatum, animi deliquio quaſi exſtinctum, mortique vicinum Ph. Aug. Ref. præſcribit ▽ ſive Balſ. vitæ mulierum, nec non embryonum, parandum ex confortantibus cephalicis, uterinis medicamentis atque medulla panis triticei, cujus compoſitio, doſis, uſus atque encomium ibidem atque in Lexic. chym. Pharmaceut. JOAN. HEN. JVNCKER. part. 2. fol. 48. & ſequent. evolvantur.

§. XIX.

Ex his multifarius panis uſus innotuit, jam & abuſum ſive noxam ejusdem tum quoad ſubſtantiam materialem, tum quoad quantitatem, qualitatem & præparationem evenientem, breviter attingemus. Pro materia panis cap. 1. §. 3. elegimus medullarem frumentorum farinam mente ibidem citati magni WEDELII p. m. quidquid alii adferant de robore incolarum certæ provinciæ ſuum panem ex farina impura, furfuracea parantium; crederem potius, illorum fortitudinem tum à diſpoſitione hæreditaria, tum ab aliis eſculentis, potulentisque ſcaturire, quàm â pane farinæ furfuraceæ, quam ipſemet Medicorum Arabum Princeps Avicenna libr. Canon. de Medic. cordialibus & caut. in lati-

num ſermonem ex Arabico converſo ab And. Alpago fol. 191. rejicit & eum vocat Alcheſchar, dicens: qui eſt, nempe panis, plurimi furfuris velocis eſt penetrationis, ſed eſt minoris nutrimenti & deterioris. cùm itaque finis correſpondere debeat intentioni atque mediis, non aliter in cibis ſentiendum eſt; intendimus enim per eosdem & quàm maximè per panem nutrimentum, ergo & talis eligendus, qui nutrit & cruorem vitalem augmentat; is verò eſſe nequit conſtans ex farina furfuribus plena, mente Authorum & experientia confirmante; furfures enim paucis ſunt præditi particulis nutribilibus mercurialibus, ſulphureis oleoſis, ſed magis terreſtribus, obſtruentibus vaſa atque viſcera; hinc annonæ caritate, dum ſæpe ex ſolis furfuribus pauperes pinſunt panes, febres tum intermittentes, tum continuæ miſeriâ jam dum oppreſſum populum cruciant atque torquent; quale exemplum in montanis Sileſiæ anno 1716. & ſequenti obſervavi. Frumentum, ex quo conficienda farina, ſit purum, ſeminis peregrini, lolii expers, non ſit nimis vetuſtum, multò minùs rancidum, ſimiles aliàs conditiones ſequetur farina, quæ pani nauſeoſum & putridum ſaporem communicabit; idem eſto dictum de farina per ſe vetuſta atque rancida.

§. XX.

Panis, fundamentum cibi nutribilis, in majori quantitate aſſumptus chylificationem lædit, expandit enim fibrillas ventriculi, quæ deinde ſuo tono vigoreque elaſtico deſtituuntur, ut ipſa ingeſta non debito modo digeri, nec ex ventriculo per motum periſtalticum propelli queant, unde gravitas regionis præcordialis ægrotum vexat atque moleſtat; ex tali læſa chylificatione, digeſtione imminuta cruditates facilè viſcidæ in apricum veniunt, quæ motu periſtaltico ad venas lacteas, glandulas meſenterii protruſæ easdem obſtruunt, & hecticum corpus maximè ad artus reddunt; qualia exempla obſervare licuit in duobus infantibus, ante conveniens naturæ tempus ob unius matris morbum & deficiens lac in altera ablactatis, quibus ad nauſeam usque de die in diem pultis ex farina triticea vel pane ſimilagineo & lacte obtruſa fuit, ambo ſucceſſu temporis tumefacto abdomine, laboravêre atrophiâ artuum, curati denique aperientibus; non mirum eſt panem facilè obſtruere vaſa ob partes copioſiores ▽tres, quæ ex factâ analyſi patent.

§. XXI.

Peccant & abutuntur panis genio, qui delectantur illo mucido & æruginoſo, hic enim jam ad putredinem corpori humano nocivam, chylique impuri productivam vergit. Huc ſpectat panis ex maſſa ultrà tempus quaſi bis fermentata acidior redditus, nocet hic panis, uti acetum vini vel aliud progeniem ex ſucco dulci, vel vinoſo agnoſcens, ipſis præprimis ſubjectis melancholicis, quorum humores jam dum coïnquinati ſunt ⊖e acido. Non minorem adfert noxam panis minùs fermentatus, quia partes mucilaginoſæ ejusdem non ſufficienter reſolutæ chylum viſcidum, ad obſtruenda vaſa lactea aliasque vias aptiſſimum cauſant. Ejusdem tenoris noxii eſt panis, ſub cujus cruſta repe-

ritur maſſa vel ipſa medulla viſcida, aquoſa, proveniens utplurimum vel a fermentatione vel coctione non debito modo facta, quem Germani Waſſerſtreiſicht/ delckicht/ und nicht recht ausgebacken/ vocant. Recens atque calidus panis tum per ſe tum illito butyro maſticando in viſcidam, compactam, difficulter in ventriculo reſolubilem pultem cedit, chylum producit craſſum, ventriculum gravat, & febres intermittentes ſæpiſſimè inducit. Nimis vetuſtus panis fit aridus 🜃tris, partibus mercurialibus volatilibus deſtituitur, principiis confortativis, nutribilibus privatur. Medium tenuêre Beati, ſit hic quotidianus cibus eligendus bene fermentatus, ex farina pura medullari confectus, legitimè coctus, nec recens nec vetuſtus. A menſa quotidiana proſcribantur placentæ, panes quaſi bellarii, qui quoad cauſam materialem triticeam quidem nutrientes ſunt, ob cætera verò ingredientia butyrum, lac & fæces cereviſiæ naturalem ventriculi actionem lædunt, flatus producunt, ſanguinem glutinoſum generant, meatus ductusque inde obſtruuntur; hinc placentæ præprimis calidæ à famellis comeſtæ earundem tributum lunæ impediunt ac remorantur. Maſculi ob excretionem cruentam per venas hæmorrhoidales fæminis ſimiles, ab eſu placentarum pares ſæpè experiuntur manes, obſtructiones hæmorrhoidum nempe, quæ tandem ſuffocationes hyſtericas, hypochondriacas, ſcorbutum generant.

§. XXII.

Colophonem noſtro operi ut addamus, quæſtio decidenda eſt, quinam panis pro quotidiano uſu ſumendus ſit? Sicco pede omnes cæteros adductos panes præterimus, & unicè ſiligineum & triticeum panem annotamus; ambo certant de primatu. Sepoſitis rationibus brevitatis ergô dicimus, triticeum pollere pluribus activis principiis, quàm ſiligineum, hinc etiam magis in paranda noſtra eſſentia, atque nutritione præſtanda apud ſenes, atque debiles ſe commendat; cùm verò ob partes mucilaginoſas, quæ ex amylo probantur, facile obſtructiones & humorum viſcedinem inferat, eo uti quotidie non licet. Præprimis illi ſibi caveant, qui ad humorum congeſtiones proclives ſunt, quæ, cùm à ſiligineo ob internum principium acidum magis activum non facilè eveniant, & tamen ille principiis conſtet, quæ ſufficienter nutriunt, erit hic, ſcilicet ſiligineus, pro diurno cibo eligendus. Denique ultimatim credo, quòd panis ex medietate tritici atque ſiliginis confectus pro reficiendo corpore utiliſſimus eſſe poſſit: *medium tenuère beati.* Plura de pane à me jamdum adnotata hiſce pagellis inſerenda forent, ſi curtum tempus & alia negotia id non impedirent; interim L. B. vale! & animo gratioſo ſuſcipe, quæ in Summi NVMINIS, noſtrique NVTRITORIS liberaliſſimi gloriam atque honorem conſcripſi, & dixi.

FINIS.